

م ق م : ٢٠٠٦/١٤١٩

الخبز بأنواعه

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٦/٢/٨

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م : ٢٠٠٦/١٤١٩

م.ق.م رقم ١٤١٩ /٢٠٠٦ الخاصة بالخبز بأنواعه تلغي وتحل محل أخر اصدار لها عام ١٩٧٨ وتعديلاتها الجزئية .

وتم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣

قام باعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٤/٣ الخاصة بالحبوب والبقول

الخبز بأنواعه

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية للخبز بانواعه المصنع من دقيق القمح الخالص و لاتختص بانواع الخبز المصنع من الدقيق المخلوط والخبز لاغراض التغذية الخاصة ٠

٢- التعريف

الخبز بانواعه :
هو ناتج خبيز عجينة مختمرة من دقيق القمح مع اضافة الماء والخميرة بصفة اساسية مع او بدون مواد رافعة اخرى وملح الطعام ، و يجوز اضافة مكونات إختيارية اخرى طبقا للصنف ٠

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ يتم الانتاج والتعبئة في اماكن تتوافر بها الاشتراطات الصحية طبقا للمواصفات القياسية رقم ٣٣٩٣ " الاشتراطات الصحية لمنشأة المنتجات الغذائية "

٣/ ٢ يكون الدقيق المستخدم مطابقا للمواصفة القياسية رقم ١٢٥١ -١ " دقيق القمح باستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار- الجزء الاول : دقيق القمح باستخراجاته المختلفة "٠

٣/ ٣ تكون جميع الخامات الاخرى المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها ٠

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصحية الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس) ٠

٣/ ٥ يكون المنتج خالٍ من التلوث بالنموات الفطرية ظاهريا ٠

٣/ ٦ يكون المنتج خالٍ من التلوث بالاحياء الدقيقة الممرضة وسمومها ٠

٣/ ٧ يكون المنتج خالٍ من دهن الخنزير ومشتقاته٠

٣/ ٨ يتم الفحص الاشعاعى للواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات او مستجدات نظرا عليه ٠

٣/ ٩ لاتزيد بقايا المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفة القياسية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية "٠

٣/ ١٠ تكون بقايا المبيدات فى الحدود المسموح بها طبقا للمواصفات القياسية الصادرة بهذا الشأن ومواصفات لجنة دستور الاغذية الدولية (كودكس) ٠

٣/ ١١ يكون المنتج خالٍ من المواد الغريبة والضاره والسامة ٠

٣/ ١٢ تكون بقايا السموم الفطرية طبقا للمواصفة القياسية رقم ١٨٧٥- ١ " الحدود القصوى للسموم الفطرية (الميكوتو كسينات) فى الأغذية – الجزء الاول : الافلاتوكسينات "

٣/ ١٣ يكون المنتج خالٍ من التزنخ والطعم والرائحة غير المرغوبة ٠

٣/ ١٤ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية من حيث المذاق والرائحة مكتمل الاختمار حسب الصنف٠

٣/ ١٥ يكون المنتج طبقا للمقاسات والأوزان والصفات المحدده بالقرارات التموينية الصادره بشأن بعض النوعيات ٠

٣/ ١٦ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٦٢ ٪ بالوزن ٠

٣/ ١٧ يكون المنتج خالٍ من الحشرات واطوارها واجزاءها ومخلفات القوراض٠

٣/ ١٨ تكون خواص المنتج طبقا لنسبة استخراج الدقيق المستخدم٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يتميز السطح الخارجى باللون المميز للصنف ٠

٤/ ٢ الخبز متجانس ومتماثل للشكل والقوام ٠

٤/ ٣ الخبز تام التسوية حتى يكتسب اللون والمظهر والقوام المميز للصنف ٠

٤/ ٤ الخبز محتفظ بمظاهر التصنيع الجيد ٠

٤/ ٥ يجوز استخدام بعض أو كل المكونات الاختيارية التالية المسموح بها حسب الصنف :

- الزيوت والدهون الغذائية ٠
- السكريات الكربوهيدراتية (تشتمل على عسل النحل)٠
- البيض ومنتجاته ٠
- التوابل ٠
- اللبن ومنتجاته٠
- بذور السمسم ٠
- اى مواد غذائية اخرى مصرح بها ٠

 

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ فى حالة تعبئة المنتج تكون العبوات مناسبة ، سليمة ، نظيفة ، آمنه و بالطريقة التى تؤدى لحمايته من التلوث او امتصاص رطوبة الجو أو تسرب أى من الغازات إليه ٠

٥/ ٢ تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها ٠

٥/ ٣ لايجوز عرض الخبز للبيع أو نقله الا فى اوعية أو عربات مخصصة لهذا الغرض بحيث تكون تامة الغلق حتى لاتنفذ اليه الأتربة أو الذباب أو أى ملوثات أخرى ٠

٥/ ٤ فى حالة الاصناف المغلفة تدون البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات اخرى الى جانب اللغة العربية :

٥/ ٤/ ١ اسم المنتج وعلامته التجارية إن وجدت ٠

٥/ ٤/ ٢ اسم الصنف والاسم التجارى إن وجد ٠

٥/ ٤/ ٣ بيان بالمكونات ٠

٥/ ٤/ ٤ الوزن الصافى او عدد الوحدات ٠

٥/ ٤/ ٥ تاريخ الانتاج – تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية بحيث لاتزيد عما هو ورد بالمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ -٥ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الخامس : فترات صلاحية الحبوب والبقول ومنتجاتهما " ٠

٥/ ٤/ ٦ عبارة صنع فى مصر او ج٠ م٠ ع فى حالة الانتاج المحلى ٠

٥/ ٤/ ٧ بلد المنشا واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد ٠

٥/ ٤/ ٨ شروط التخزين والتداول ٠

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية الصادرة فى هذا الشأن ٠

٧- المصطلحات الفنية

خبز .... bread

خبز أبيض.. white bread

خبز أسمر..brown bread

مواد رافعة... leavening agents

خميرة ....yeast

مكونات اختيارية .... optional ingredients

٨- الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٤) والخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
- زراعة مشتهر ٠
- غرفة صناعة الحبوب ومنتجاتها
- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – مركز البحوث الزراعية ٠
- الادارة المركزية للتوزيع – وزارة التضامن الاجتماعى ٠
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات ٠
- الشركة المصرية للأغذية – بسكو مصر
- الشركة العامة للصوامع والتخزين ٠
- المعامل المركزية – وزارة الصحة والسكان ٠
- مصلحة الكيمياء ٠
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية ٠

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1419/ 2006

BREAD TYPES

ICS : 67.060

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality Control